

# MIO★STAR



**MIX 350 GREEN**

Handmixer | Batteur | Sbattitore

## Mio Star Handmixer MIX 350 GREEN

---

### Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Handmixer nicht benutzen.**

## Inhaltsverzeichnis

---

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>14</b>
<b>Hinweise zu dieser Anleitung</b>	<b>5</b>	- Grundgerät	14
<b>Auspacken</b>	<b>5</b>	- Schwingbesen und Knethaken	14
<b>Auf einen Blick</b>	<b>6</b>	<b>Störungen</b>	<b>14</b>
<b>Schnellstart</b>	<b>6</b>	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>15</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>7</b>	<b>Entsorgung / Recycling</b>	<b>15</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>16</b>
- Vor der ersten Inbetriebnahme	8	<b>Konformität CE</b>	<b>16</b>
- Vor dem ersten Gebrauch	8		
- Verwendungszweck	8		
- Aufstellen	9		
- Schwingbesen und Knethaken einsetzen	10		
- Anwendung Handmixer	10		
- Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten	11		
- Nach der Anwendung	11		
- Anwendungstabelle	12		
- Anwendungstipps	13		

### Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

## Sicherheitshinweise



**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

- ⚠️ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- ⚠️ **VORSICHT!** Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- ⚠️ **VORSICHT!** Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät und Netzkabel an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- ⚠️ **WARNUNG!** Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wird das Gerät irrtümlicherweise nass, umgehend mit trockenen Händen den Netzstecker ziehen. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Arbeitswerkzeug
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen (z.B. Herdplatten) oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- ⚠️ **VORSICHT!** Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- **ACHTUNG!** Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden

## Sicherheitshinweise

- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
- In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht direktem Sonnenlicht aussetzen
  - Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden
  - ⚠️ **VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht für den kommerziellen Einsatz bestimmt
- ⚠️ **VORSICHT!** Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen. Verletzungsgefahr!
- ⚠️ **VORSICHT!** Hände, Haare und Kleidungsstücke (Halstuch, Schal, etc.) vom rotierenden Arbeitswerkzeug fernhalten. Verletzungsgefahr!
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!
- Der Handmixer darf ohne Unterbruch **nicht länger als 5 Minuten** betrieben werden (Stufen «1» bis «5»). Nach dieser Betriebszeit muss der Handmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann
- Mit der «**TURBO**»-Funktion **nie länger als 1 Minute** ohne Unterbruch arbeiten. Danach Gerät ausschalten und abkühlen lassen
- Nie gleichzeitig einen Schwingbesen und einen Knethaken verwenden
- Das Gerät eignet sich nicht zum Verarbeiten von hartem oder sehr schwerem Mixgut, z.B. Kartoffeln (Kartoffelstock)
- ⚠️ **VORSICHT!** Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden. Verbrennungsgefahr durch heisse Ölspritzer!
- Niemals kochendes Mixgut oder heisse Flüssigkeiten verarbeiten

## Sicherheitshinweise

- **Gerät nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen**
- ⚠ VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotieren die Arbeitswerkzeuge noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Werkzeuge erst nach Auswerfen/Abnehmen reinigen
- Bitte lesen Sie nachfolgende Hinweise zur Reinigung der Oberflächen, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen aufmerksam durch (Seite 14)
- ⚠ WARNUNG! Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile, Original-Zubehörteile und den Original-Netzstecker. Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr!
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen Gebrauch entstehen
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - in Frühstückspensionen

## Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

## Auspacken

- **Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen**
- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind** (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen
- ⚠ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

### Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen
- Dekomaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten

## Auf einen Blick

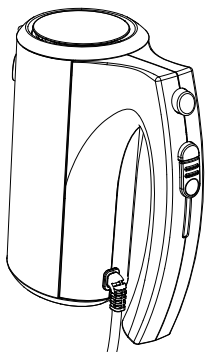
### Schnellstart

1. Sicherer Standort wählen und Netzkabel abwickeln
2. Netzstecker ziehen
3. Schwingbesen oder Knethaken einstecken/befestigen
4. Knethaken mit runder Metallscheibe links einsetzen
5. Netzstecker einstecken
6. Werkzeug(e) in Arbeitsgut eintauchen

7. Mit Geschwindigkeitsregler einschalten und Geschwindigkeit wählen («1» bis «5»)
8. Anschliessend ausschalten («0») und warten, bis Motor stoppt
9. Netzstecker ziehen

**⚠ VORSICHT! Nie in rotierende Werkzeuge greifen. Verletzungsgefahr!**

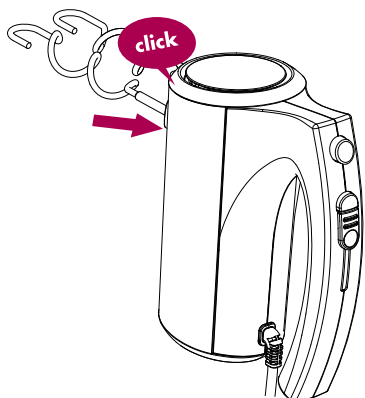
#### 1. Mixer aufstellen



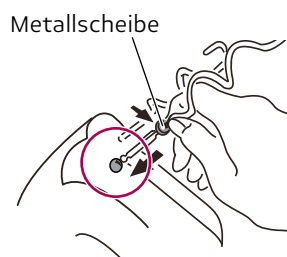
#### 2. Netzstecker ziehen



#### 3. Schwingbesen oder Knethaken einsetzen



#### 4. Knethaken: runde Metallscheibe links einsetzen (siehe Markierung)

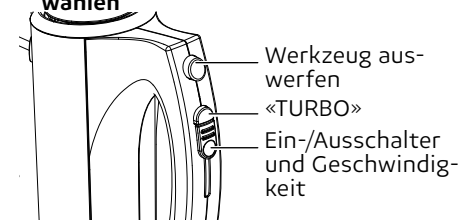


#### 5. Netzstecker einstecken

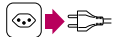


#### 6. Werkzeuge in Mixgut eintauchen

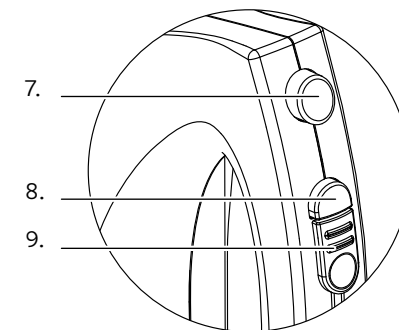
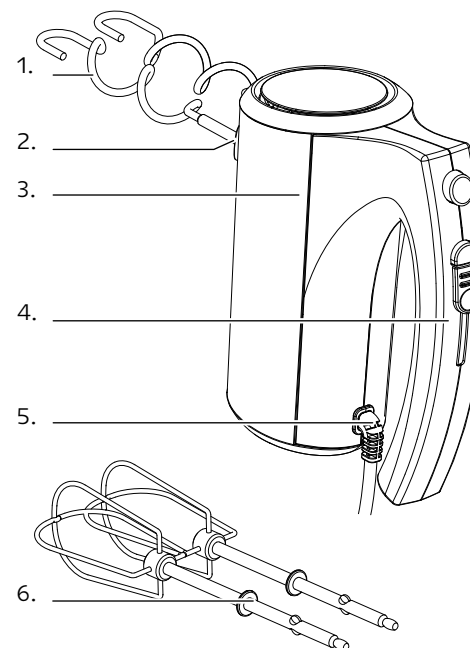
#### 7. Einschalten und Geschwindigkeit wählen



#### 8. Nach Gebrauch ausschalten und Netzstecker ziehen



## Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Knethaken aus Chromstahl (2 Stück)
2. Öffnungen für Schwingbesen und Knethaken (auf Unterseite, mit Markierungen)
3. Motoreinheit
4. Handgriff
5. Kabelaustritt. Nicht knicken (Gerät, Kabel und Netzstecker trocken halten)
6. Schwingbesen aus Chromstahl (2 Stück)

7. Auswurf-taste «EJECT» für Schwingbesen und Knethaken; fest drücken (funktioniert nur, wenn Ein-/Ausschalter auf «0» steht)
8. «TURBO»-Taste
9. Ein-/Aus- und Motorschalter mit Geschwindigkeitsregelung: «0»: Aus / «5»: hohe Stufe

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

## Inbetriebnahme



### Vor der ersten Inbetriebnahme

**WARNUNG!** Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- **VORSICHT!** Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Werkzeug greifen. Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes die Werkzeuge wechseln
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten rotieren die Werkzeuge noch einige Sekunden weiter. Nicht mit Hand anhalten. Verletzungsgefahr!
- Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Herausnahme der Werkzeuge erfolgen

### Vor dem ersten Gebrauch



Alle Zubehörteile, ausser Handmixer/Motoreinheit, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und gut abtrocknen.

Der Handmixer darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 14).

### Verwendungszweck



Der Handmixer ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe. Damit können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, rühren, schwingen, schlagen oder kneten («Anwendungstabelle» auf Seite 12 beachten).

## Inbetriebnahme



max. 5 Min.



«TURBO»:

max. 1 Min.

### Hinweise:

- Das Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen
- Der Handmixer ist für einen **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt und darf daher nie länger als **5 Minuten** ohne Unterbruch benutzt werden (**Stufen «1» bis «5»**)
- Mit der «**TURBO**»-Funktion nie länger als **1 Minute** ohne Unterbruch arbeiten
- Nach diesen Betriebszeiten muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann
- Nie einen Schwingbesen und einen Knethaken gleichzeitig verwenden

### Aufstellen

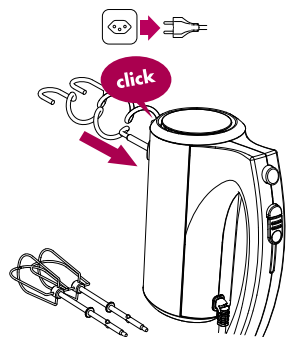
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Ausschalter auf «**0**» stellen (= Aus)
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- **ACHTUNG!** Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatten etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- **⚠ WARNUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel und die Motoreinheit nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- **⚠ VORSICHT!** Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden



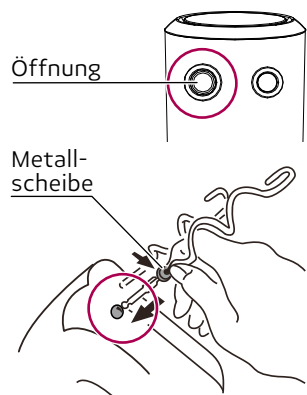
Ein-/Ausschalter

## Inbetriebnahme



### Schwingbesen und Knethaken einsetzen

- Netzstecker ziehen
- Ein-/Ausschalter auf Position «O» (=Aus) stellen
- Die Schwingbesen oder Knethaken in die zwei Öffnungen einstecken (an Unterseite des Gerätes), bis sie spürbar einrasten



#### Hinweis:

- Den **Knethaken** mit der **integrierten Metallscheibe** in die **linke, grössere** Öffnung einstecken (Markierungen beachten)

### Anwendung Handmixer

- Mit dem Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler wird der Handmixer eingeschaltet und die Motordrehzahl verändert:
  - «O»: Aus
  - «1»: tiefe Geschwindigkeit
  - «5»: hohe Geschwindigkeit
- **Kurzzeitbetrieb!** Handmixer **nicht länger als 5 Minuten** ohne Unterbruch anwenden
- Mit dem «TURBO»-Schalter kann die Geschwindigkeit kurz auf Maximum erhöht werden (um eine Überlastung zu vermeiden, **nicht länger als 1 Minute** anwenden)

«TURBO»-Schalter



Ein-/Ausschalter  
und Geschwindigkeitsregler

## Inbetriebnahme

### Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten

- Ein-/Ausschalter auf Pos. «O» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V) betriebsbereit
- Werkzeuge in Arbeitsgefäß halten
- Erst danach mit Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler die gewünschte Drehzahl einstellen (Stufe «1» bis «5»)

### Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf Pos. «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors die Werkzeuge vorsichtig aus dem Arbeitsgefäß heben
- Die Werkzeuge durch Drücken der Auswurf-taste lösen. Der Ein-/Ausschalter muss sich vorher in Position «O» befinden
- Gerät und Arbeitswerkzeuge aus hygienischen Gründen immer **direkt nach Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 14)



### Wichtige Hinweise!

- **Kurzzeitbetrieb!**
  - **Beim Arbeiten auf den Stufen «1» bis «5», ist der Handmixer für einen Kurzzeitbetrieb von max. 5 Minuten ausgelegt**
  - **Wird die «TURBO»-Funktion angewendet, max. 1 Minute arbeiten**
  - **Nachher muss das Gerät zum Abkühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden**
- **Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- **⚠ VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen. Verletzungsgefahr!**
- «Anwendungstabelle» auf Seite 12 beachten



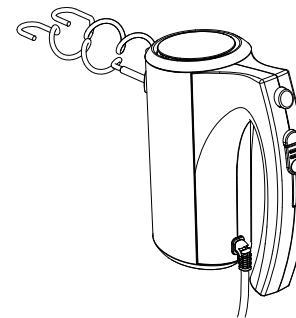
## Inbetriebnahme

## Anwendungstabelle

Werkzeug	Funktion	Anwendung/Tipps	Drehzahl
	<b>Aus</b>		«0»
	<b>Schwingbesen mischen, verrühren</b>	Mischen von Mehl/trockenen Zutaten, umrühren von Flüssig- und Guetzliteigen. Mischen und darunter heben von Schlagrahm, Eiweiss, Nüssen, Schokoladestückchen.	«1» (min.)
	<b>zusammenfügen, anrühren</b>	Zubereiten von Saucen, Puddings, Backmischungen für Muffins, Scons, Fruchtbrote. Umrühren von dünnen Teigen.	«2» (tiefe Stufe)
	<b>rühren, schwingen, mixen</b>	Zubereiten von Flüssigteigen (z.B. für Crêpes, Soufflés, Waffeln) und Backmischungen. Butter und Zucker schaumig rühren oder Eier unter die Masse mischen.	«3» (mittlere Stufe)
	<b>schwingen, aufschlagen</b>	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Teige. Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen.	«4» (mittlere Stufe)
	<b>Rahm steif schlagen</b>	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt.	«4» (mittlere Stufe)
	<b>Eiweiss steif schlagen</b>	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten.	«5» (höchste Stufe)
	<b>Knethaken kneten</b>	Kneten von Hefe-, Kuchen-, Nudel- und anderen schweren Teigen.	mischen von Zutaten auf «1» (während 15 Sekunden), dann kneten auf höchster Stufe «5»

## Inbetriebnahme

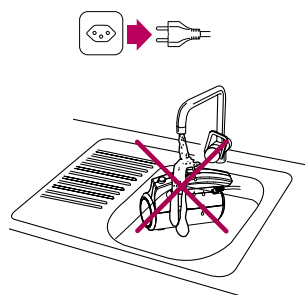
## Anwendungstipps und Hinweise zu Betrieb mit Schwingbesen/Knethaken



- Man vermeidet das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) und das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn mit der tiefsten Drehzahl begonnen wird
- Zutaten mit der tiefsten Drehzahl vermischen, danach mit hoher Geschwindigkeit weiterarbeiten
- Beim Teigmischen ist es von Vorteil, auf tiefster Drehzahl «1» zu beginnen (während ca. 15 Sekunden), dann auf höchster Stufe «5» weiter arbeiten
- Bei kleinen Mengen empfiehlt es sich, das Arbeitsgefäss leicht schräg zu halten, um den Werkzeugen eine grössere Angriffsfläche zu bieten
- Grössere Mengen besser in kleinen Portionen verarbeiten
- Achten Sie beim Schlagen von Rahm auch darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass das Gefäss ebenfalls vorgekühlt ist. Denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede.
- Halbrahm in einem engen, hohen Gefäss bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überriesen», da der Teig sonst zäh wird
- Eiweiss steif schlagen: Die Werkzeuge und das Gefäss müssen sauber und völlig fettfrei sein (kleinste Rückstände von Milch, Butter oder Öl können das Steifwerden verhindern)
- Mayonnaise: Zutaten einige Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit ein Drittel des Öls nach und nach in kleinen Mengen darunterschwingen. Restliches Öl in dünnem Strahl/im Faden einlaufen lassen
- Teigmasse, die noch an den Innenwänden des Gefässes klebt, mit einem Gummischaber (nicht im Lieferumfang) lösen (Gerät zuerst ausschalten auf Pos. «0»)



## Reinigung



### Grundgerät

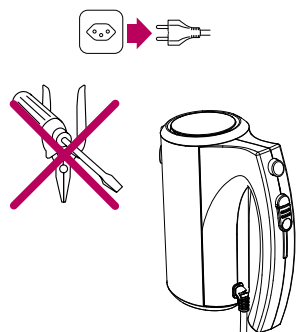
- **Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen**
- **⚠️ WARNUNG! Mixer und Netzkabel/-stecker niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- **⚠️ WARNUNG! Gerät nicht in den Geschirrspüler geben!**
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen
- **⚠️ WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile



### Schwingbesen und Knethaken

- Diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen
- Schwingbesen und Knethaken können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Wichtig:** Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen

## Störungen



- **Wichtig: Ziehen Sie bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker.** Lassen Sie das Gerät durch den MIGROS-Service überprüfen und allenfalls reparieren
- **⚠️ VORSICHT!** Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- **⚠️ WARNUNG!** Das Netzkabel niemals um den Handmixer wickeln, da dies zu Kabelbrüchen führt. Kurzschlussgefahr!
- Bewahren Sie den Handmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

### Wartung

- Der Handmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden
- Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen
- Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

## Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

## Technische Daten

Nennspannung		220-240 Volt / 50/60 Hz
Nennleistung		350 W
Masse Grundgerät (ohne Werkzeuge)		ca. 180 x 85 x 15 mm (L x B x H)
Länge Netzkabel		ca. 103 cm
Gewicht Grundgerät		ca. 1100 g
Material	- Gehäuse	Kunststoff / Edelstahl
	- Arbeitswerkzeuge	Chromstahl
Anzahl Drehzahl-Stufen		5
Kurzzeitbetrieb (Stufen «1» bis «5»)		max. 5 Minuten
Kurzzeitbetrieb («TURBO»-Funktion)		max. 1 Minute
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE
M-Garantie		3 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		2 Schwingbesen, 2 Knethaken

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung, sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

## Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

<b>2014/35/EU</b>	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
<b>2014/30/EU</b>	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
<b>2015/863/EU</b>	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
<b>(EG) Nr. 1275/2008</b>	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
<b>LVD</b>	EN 60335-1, EN 60335-2-14, EN 62233
<b>EMC</b>	EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

## Garantie

---

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen. Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

 **M-INFOLINE**  
CH-0800 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie weitere Fragen?  
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.  
**0800 84 0848:**  
Montag bis Freitag  
08.00 – 18.00 Uhr;  
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr  
[www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)

## Garantie

---

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente. Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Vous avez des questions?  
M-Infoline est là pour vous aider:  
**0800 84 0848**  
du lundi au vendredi de 8h à 18h,  
samedi de 8h30 à 16h30  
[www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)

## Garanzia

---

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa. Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati. Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita. Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Avete altre domande?  
L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:  
**0800 84 0848**  
dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30  
[www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)